

“

MI BAR DE CABECERA

ALBERTO GARCÍA REYES
EL RINCONCILLO (SEVILLA)*«Cada vez que el camarero pasa la bayeta por el mostrador de caoba para cerrar la cuenta de tiza ...*

... limpia 350 años. Dicen que es la taberna más antigua de Sevilla. Había otra, Las Escobas, que acabó barriendo el tiempo. Pero El Rinconcillo aguanta. En tres siglos y medio no había cerrado ni un solo día hasta el confinamiento. Y en cuanto volvió a abrir se llenó más que el Alcázar porque para los sevillanos es el templo original del mollate».

ROSA BELMONTE
LEGIS (MURCIA)*«En Murcia había un bar al lado del Palacio de Justicia llamado Legis. Un día abrieron otro no muy lejos ...*

... y le pusieron Cerquis. En Madrid, Sebastián Criado y Luciano Díez-Canedo abrieron Richelieu en 1969. El nombre tenía su origen en un bar llamado así al que Criado iba en París. En 1971 inauguraron Mazarino unos metros más allá. Si ellos hubieran tenido un Legis al siguiente le habrían llamado Iure o algo así».

BARES

Una seña de identidad de España «criminalizada» y...

en peligro

Unas 85.000 empresas de restauración pueden cerrar este año, cifra que se suma al rescoldo de la crisis de 2008 y a un cambio de costumbres que daña a los bares de barrio y de siempre

JUAN FRANCISCO ALONSO



La familia de Víctor Riera llegó a Logroño hace treinta años. Su padre, navarro, montó «La Fontana» en Laurel, una de las calles de tapas más famosas de España, pero el negocio no prosperó. Pasó la vida, y Víctor, que ahora tiene 55 años, siempre quiso volver allí. Lo consiguió el 11 de febrero. «Casa Víctor» funcionó apenas un mes hasta el confinamiento de marzo. Esta semana, el Gobierno de La Rioja decretó el cierre total de la hostelería en Logroño y Arnedo al menos durante un mes, y «La Laurel» aparece desierta, con muchas vidas difíciles detrás de cada puerta. «Somos el único sector bloqueado, y hay gente que ya está muy malica, que ha agotado los ahorros -afirma Riera-. El restaurante Iruña, un clásico, ha cerrado definitivamente. El sector necesita ayudas ya, no en enero, porque no vamos a aguantar. Al cerrar la hostelería nos han colocado en la diana, pero nosotros no estamos de acuerdo. En Laurel no ha

habido ningún caso de Covid. Hay menos peligro en una terraza, con las medidas de precaución, que en las fiestas de amigos que se hacen en casa. ¿De verdad somos tan culpables?».

Quejas como las de Víctor circulan en grupos de WhatsApp, en congresos gastronómicos, en conversaciones desesperadas en una terraza de cualquier lugar de España. Las suscribe, por ejemplo, Chema Sanjuan, propietario del «Asador Campo del Toro», en Zaragoza, que cerró en marzo, al principio del vendaval: «Nos tratan como idiotas». Leopoldo Roncero, propietario de la tasca «Marcelino Vinos y Ultraporcinos», en Madrid, las puso por escrito en la puerta de su bar: «Gracias a las medidas adoptadas por los inepetos que nos gobiernan, nos es imposible mantener el negocio».

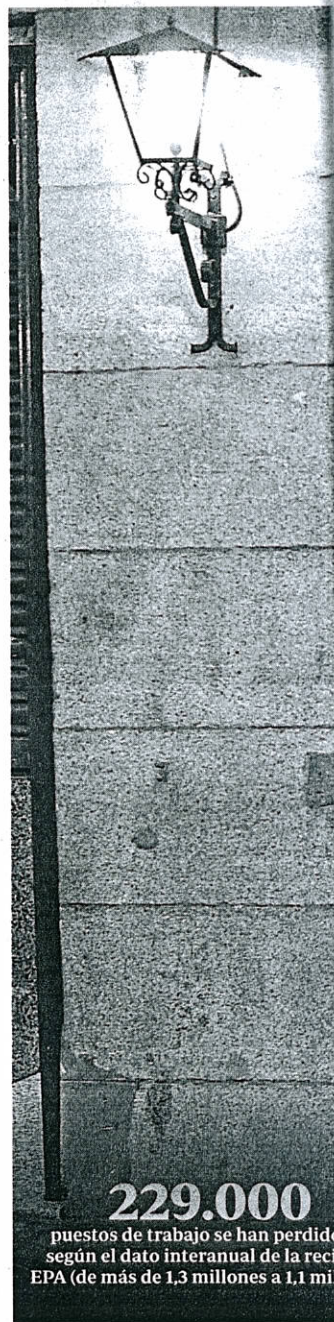
«Un futuro muy negro»

«El problema es que una situación tan complicada siempre requiere culpables, y nuestros políticos han decidido que la hostelería es culpable -afirma Carlos Maribona, crítico gastronómico de ABC-. El restaurante tiene más opciones de defensa, pero el bar, sin barra, no es posible. Con las limitacio-

nes actuales, no tiene sentido. Por eso, el futuro inmediato es muy negro».

En 2019, la hostelería aportó 102.168 millones de euros al consumo final (el 10,97% del total), lo que equivale a más 120.000 millones de euros de producción del sector, según datos del INE recogidos por la consultoría Foqus. En 2020, según Hostelería de España, puede cerrar un tercio de los establecimientos del sector. Desde marzo ya lo han hecho unos 65.000 bares, restaurantes y hoteles, según sus cálculos. Con las nuevas restricciones, el saldo se aventura aún más dramático. Podrían caer 85.000 establecimientos solo en restauración, según las estimaciones de esta asociación, que introduce este argumento: cada año cierran muchos locales, hasta 40.000, pero abren otros tantos. Esta vez parece que eso no ocurrirá. Y los datos de la EPA publicada esta semana acentúan el pesimismo. Pese a que recoge 95.000 ocupados más en junio, julio y agosto, el sector pasó de tener más de 1,3 millones de trabajadores en el tercer trimestre de 2019 a 1,1 en el mismo periodo de 2020, sin contar los que aún están en Erte.

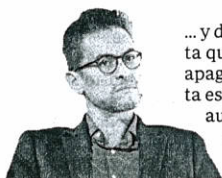
La negrura del horizonte de los bares en España no es asunto baladí. Te-

**229.000**

puestos de trabajo se han perdido según el dato interanual de la recien EPA (de más de 1,3 millones a 1,1 millo

RODRIGO CORTÉS
CUESTIÓN DE GUSTOS

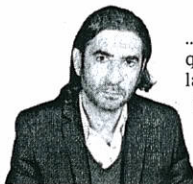
«Me gustan las ciudades con bares, aunque los use muy poco, porque soy de Salamanca, que tiene uno por habitante ...



... y dos por visita. Apenas salgo de noche, pero me gusta que otros lo hagan, me deprimen los países que se apagan a las seis, tan europeos, tan lluviosos. Me gusta esquivar a la gente que entra en los sitios que evito, aunque mucha de esa gente -qué me gusta- no me guste. Prefiero un bar de viejos a un bar de copas».

ÁNGEL ANTONIO HERRERA
CAFÉ COMERCIAL (MADRID)

«En el Café Comercial tuvo podio de quietud Antonio Machado, y ahí escribía, hasta hace no tanto, durante ...



... las largas tardes pacíficas, el poeta Tomás Segovia, quizá el último poeta que se iba a perpetrar endecasílabos en medio del folclore de diversa tribu de quienes van a merendar. El Comercial siempre superó su carácter de gran café de tertulia con una barra de tapeo que se abisma desde los ventanales gigantes».

*EXTRACTO DE LOS TEXTOS COMPLETOS QUE PUEDE ENCONTRAR EN ABC.ES



17.000 millones
de euros al año mueve el sector de las
bebidas en los distintos locales
de hostelería en España

181.230 bares
había en 2019, uno por cada 259 habitan-
tes. En la última década se han abierto en
España más restaurantes y menos bares

nemos la mayor densidad mundial: uno por cada 259 habitantes. En 2019 había 181.230. En 2010, 202.699. Para algunos, es una muestra de debilidad económica («un país de camareros»); para otros, una seña de identidad. Maribona, que admite que quizá había demasiados, añade que «el bar, el de barra, vinos y cervezas, está en nuestra tradición, desde las tapas del sur a los pinchos del norte. Es el punto de encuentro, nos diferencia del resto del mundo».

«La Administración no ha tratado bien a la hostelería», sentenció el chef Ferran Adrià en San Sebastián Gastronomika. Cientos de comentarios en redes sociales de compañeros de profesión respaldaron su crítica y rechazaron una gestión que ha «criminalizado» al sector. Los empresarios manejan datos del Ministerio de Sanidad que dicen que solo el 3,2% de los casos diagnosticados desde mayo pueden atribuirse a la hostelería. Visto así, no entienden tanto alboroto a su alrededor.

«El íbero» no volverá a abrir

Hay quien cree que el mal momento de los bares tradicionales venía de antes, de la crisis de 2008 y de un cambio de hábitos de vida. Hostelería de España justifica el descenso continuado del número de bares (en 2019 hay 21.469 menos que en 2010) por el éxodo de los jóvenes del mundo rural, el envejecimiento en los pueblos y las nuevas tendencias de consumo en las ciudades: «Las grandes marcas, las cadenas de restauración, las comidas preparadas, el servicio a domicilio... todo eso ha venido creciendo mientras muchos bares iban cerrando».

Higinio Calzada ha sufrido esa transformación. Montó «El íbero» en Olieite (Teruel), un bar de vinos, cervezas, productos de la tierra y raciones. Para él, la cuesta abajo empezó con el socavón económico de los últimos años. «En la crisis anterior nadie nos ayudó. No nos daban crédito, y murieron miles de bares. Y ahora, el virus ha dado la puntilla a los que sobrevivimos». Señala que cada vez hay más franquicias y menos bares antiguos, que los jóvenes no trabajan o ganan muy poco, así que van de botellón, y que los mayores tras la crisis han cambiado el cubata por la cerveza y la cena por unas tapas. «El íbero» no volverá a abrir. Higinio ahora vende seguros.

En la Comunidad de Madrid hay 31.398 negocios de hostelería, el 61%

66

MI BAR DE CABECERA

HUGHES

EL BAR DE LA ESQUINA

«Mi padre siempre me dijo: «Hijo, no seas hombre de bares». Y he tratado de no serlo, pero en este largo...



... acabamiento de la vida social pienso mucho en ellos. Sueño despierto con entrar en un bar cualquiera, barrial, acercarme a una barra y pedir una caña. Al lado, alguien ojeará un periódico; más lejos, un hombre absorto libará del vaso. Eso, que era tan sencillo, tan vulgar y tan inadvertido, parece una cima de nuestra vida».

bares, incluidas pequeñas tascas como «Marcelino Vinos y Ultraporcinos», con dos locales cerrados, uno en la calle de Caracas y otro en el Paseo del Pintor Rosales. En abril, su dueño, Leopoldo Roncero, Polo, solicitó una terraza que nunca obtuvo. «Sobrevivir sin barra y con tres mesas era imposible», asegura. El 9 de octubre echó el cierre, aunque espera que no sea para siempre. «Desde que volvimos a abrir las puertas allá por mayo -escribió en un cartel colgado en su negocio- nadie del personal y ningún cliente se ha contagiado de Covid-19. Hemos mantenido todas las medidas solicitadas e impuestas. Ojalá los que nos gobiernan supieran hacer las cosas como ustedes y nosotros las hacemos. Señor alcalde, no se preocupe por la terraza que le solicitamos en mayo. Ya no hay prisa. Estamos cerrados».

«Una gestión desastrosa»

Hostelería de Madrid realizó recientemente una encuesta en la que preguntó a sus afiliados cómo valoraban la gestión de la crisis del Covid-19. El 67,61% de los que contestaron calificó como desastrosa la del Gobierno central; el 34,01 empleaba el mismo término para la Comunidad de Madrid, y el 27,13 para el Ayuntamiento. ¿Sus razones? La gestión deficiente de los políticos, las restricciones, el cierre a las 23.00 h., la limitación del aforo, el alarmismo generado en torno a la hostelería o la suspensión de actividad en la barra.

La plataforma Juntos con la Hostelería, compuesta por empresarios de varias asociaciones, cree que las medidas restrictivas adoptadas hasta ahora han provocado el derrumbe de la hostelería en España. Y recuerdan que «el sector no ha tenido el apoyo de ayudas compensatorias por parte de los gobiernos autonómicos y central», mientras en los países vecinos «sí han aprobado medidas fiscales y económicas o bonos al consumo».

Los bares, qué lugares / tan gratos para conversar, escribió Jaime Urrutia (Gabinete Caligari) en 1986. Y a esa consigna se acoge también Fernando Rodríguez Lafuente, profesor, crítico literario, exdirector de ABC Cultural, que lleva diez años escribiendo sobre tascas en la columna «La dulce vida».

«En las tabernas se da un grado de socialización extraordinario que existe en pocos países. Es una gran creación popular española que ha surgido de la gente, y la gente tendrá que mantenerla», dice. Rodríguez Lafuente habla de una intensa relación entre literatura y tabernas, en tertulias de barra «imprevisibles, vertiginosas y divertidas».

«El Jute» y Vargas Llosa

El escritor Mario Vargas Llosa también ha reflexionado en más de una ocasión sobre la importancia de los bares en la cultura mediterránea. «En los pubs ingleses o irlandeses se va a beber, y a los cafés y bares españoles, franceses o italianos se va a conversar, a leer, y también a escribir -explica a ABC-. Cuando llegué a Madrid por primera vez en 1958 para hacer un doctorado en la Complutense, vivía en la calle del Doctor Castelo, en una pensión, y en la misma esquina había un bar llamado «El Jute», donde escribí los primeros capítulos de mi primera novela, *La ciudad y los perros*. Como iba a clases en la mañana, trabajaba ahí en las tardes y descubrí que podía pasarme horas escribiendo, tomando un simple café cortado. Tengo la impresión, por desgracia, que las tertulias literarias se han ido desvaneciendo poco a poco con la vida apresurada de este tiempo. Ojalá no sea así».

La pandemia y el cambio de costumbres han puesto en jaque ese mundo. ¿Qué pasará con esas tabernas tradicionales? «Si desaparecen será porque no habrá gente que las eche de menos -contesta el escritor leonés Andrés Trapiello, que presentó la pasada semana *Madrid*, un libro sobre la ciudad en la que vive desde 1975-. Desaparecieron infinidad de cafés. Y han disminuido las tabernas. No soy nostálgico. Las cosas cambian. Solo en la medida que mantengamos un carácter y un tipo de vida, conservaremos esos sitios. No son lo que eran porque nuestra vida no es la que era».

La noche pierde el compás

Las nuevas restricciones han terminado de empeorar el pronóstico de los bares de noche, que llevan más de siete meses «en hibernación», como dice Javier de Andrés, propietario de «La co-

JESÚS LILLO

NOS VAN A DESINFECTAR

«Si a La Banda sin Futuro le debemos «Nos van a desinfectar» -vagido del pop viral y retroviral, ...



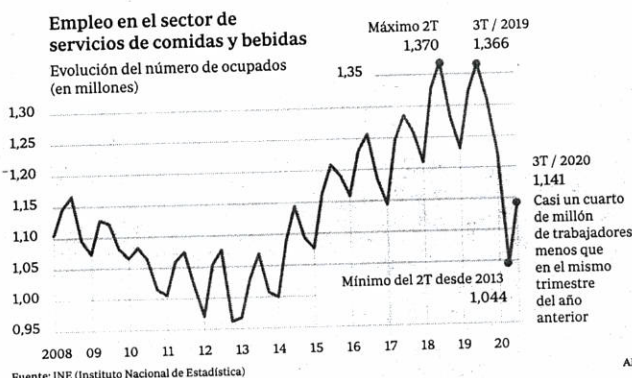
... compuesto cuando no había redes sociales, ni siquiera pandemias - al sector de la hostelería malasañera, ahora agrupado y movilizado en la iniciativa Madrid sin Futuro, le tenemos que agradecer la actualización del No Future situacionista y punk, eslogan y declaración de principios que ahora es No Money».

Una mujer cierra un bar en Málaga, cumpliendo las medidas contra el Covid-19



Empleo en el sector de servicios de comidas y bebidas

Evolución del número de ocupados (en millones)



rriente del golfo», en Madrid. El sector representa el 1,8 % del PIB, a 27.000 empresas que generan 250.000 puestos de trabajo directos y a 40.000 autónomos relacionados con la música y las artes escénicas, según la Federación Nacional de Ocio Nocturno y Espectáculos.

Entre los afectados está Daniel Bañón, que abrió la coctelería «Parándula» hace dos años cerca del Retiro, en Madrid. Le iba bien. «Hasta que en mar-

zo acabó todo». Volvió un mes y medio en verano, y luego llegaron las restricciones horarias. Con la primera, el cierre a las 1.30 h., la facturación cayó un 45%. Perdía más dinero con el bar abierto. «Con la orden de cerrar a las 23.00 h., ya olvídate». Bañón cree que «esto es un caos, que el Gobierno ha puesto el foco en nosotros sin razón, que no se toman medidas equitativas».

En Madrid, la noche es una referen-

CARLOS ZANÓN
MI VIDA EN EL RAMÓN (BARCELONA)

«Lo regentan dos hermanos, David, desde la barra como en los buenos western, con la jarra fría presta a desenfundar...»



...En el Bar Ramón hice que comiera Pepe Carvalho quien charló con Yolanda y remató una de las especialidades del Ramón: almejas con su fumet de galeras, cangrejos, cabezas de bogavante, laurel, cebolla y vino blanco. Tres horas de cocción: paciencia y dedicación. Algo que le agradeceremos los dos tanto a Miqui como a Pilar».

JUAN MANUEL BONET
CULTURA Y TAPAS (MADRID Y BARCELONA)

«Hoy más que nunca, para la literatura siguen siendo muy importantes los bares, cafés y demás establecimientos...»



...Tuvieron su hora el benetiano Dickens, la rastrista y muy decó La Bobia, o el más cutre Figón de Juanita, donde el centro era Leopoldo María Panero. Se creaban La Vaquería, La Vía Láctea, el «Penta» de otra canción, el Café Central, La Mala Fama (donde oficiaba Quico Rivas), o Cock (jaque-llas invitaciones de plástico de Gonzalo Armero)»

*EXTRACTO DE LOS TEXTOS COMPLETOS QUE PUEDE ENCONTRAR EN ABC.ES



LORENZO CARNERO / DPA

cia turística, cultural y de negocio. Jesús Ordovás, el creador del inolvidable «Diario Pop» de Radio 3, que acaba de publicar junto a Patricia Godes *Guía del Madrid de La Movida*, cree que «los bares que se abrieron en Malasaña en los últimos años 70 y en la década siguiente –como «El Pentagrama» o «La Vía Láctea»– fueron espacios donde se podía escuchar música, pero sobre todo sirvieron como lugar donde los músicos se encontraban, formaban grupos y quedaban para verse. «Obviamente –añade– las medidas anti-Covid de este año han impedido que funcionen. Pero las ganas de la gente auguran una nueva movida cuando pase esta pandemia».

Versos para el optimismo

¿Queda hueco para el sol cuando el cielo está tan lleno de nubarrones? Los hermanos Valentí, con una larga trayectoria en «Rubaiyat» (Madrid) y en «Marea Alta» (Barcelona), creen que sí. Enrique veía que «la cultura del bar de toda la vida se estaba perdiendo», y junto a su hermano Carlos inauguró en febrero, en la calle de Narváez, «Hermanos Vinagre», nombre que rin-

de homenaje a un componente esencial de los escabeches, claves en su carta. Enrique defiende con firmeza la cultura del bar castizo, el aperitivo y el tapeo clásico, que ve en peligro. En diciembre –¿cabe mayor optimismo?– abrirán el segundo local en Chueca.

«Uno de los dramas de la desaparición de las tabernas son las franquicias», opina Fernando Rodríguez Lafuente. «Los bares de barrio caen por la presión inmobiliaria y la llegada de un concepto de bar más moderno», añade Carlos Maribona. Pero ni Maribona ni Lafuente creen que los bares tradicionales puedan morir. «Tendría que cambiar completamente nuestra cultura», dice el primero. «En Madrid quedan al menos treinta tabernas extraordinarias. Deberían ser patrimonio nacional», sugiere el segundo. De hecho, hay un movimiento para promover la candidatura de la hostelería española a Patrimonio de la Humanidad. Sus firmantes seguro que aprueban aquel verso tan repetido de Joaquín Sabina: *Que no te cierren nunca el bar de la esquina*. O aquel otro de Fito, que parece pensado para estos días aciagos: *Los bares deben abrir para cerrar las heridas*.

ABCPremium*

Por cortesía de ABC Premium la web ofrece en ABIERTO un amplio despliegue informativo sobre los grandes castigados por el coronavirus: **LOS BARES**



DE SOL A SOL. Reportajes sobre la caída de ingresos en los bares (en Madrid el 80%), desde el primer café de la mañana hasta la noche. Hablamos con actores que fueron camareros antes de ganar un Goya. Recorremos los bares de pueblo...



LOS VALIENTES. Historias de seis empresarios que han abierto bares en plena pandemia



VIDEOS DE APOYO. Álex de la Iglesia, Rozalen o Antonio Orozco, a favor de los bares



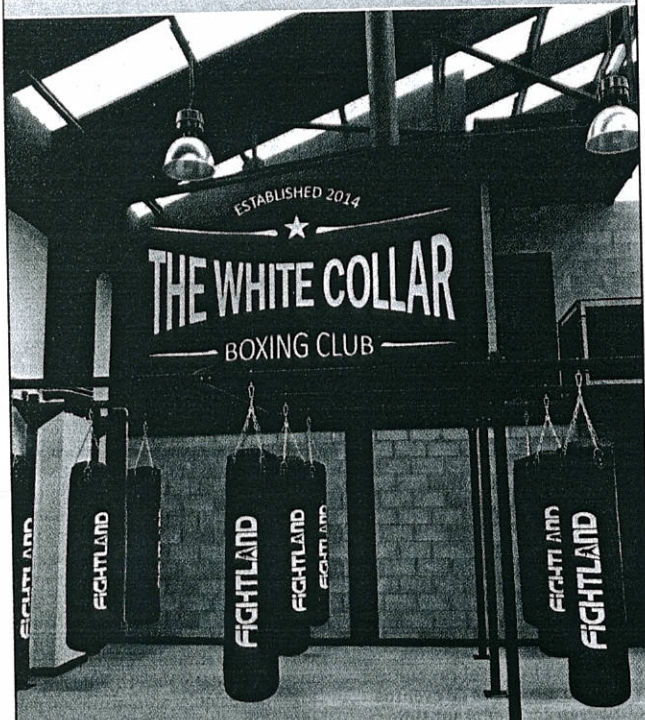
«BOOK LIST». Desde el Kronen al café de «La Colmena», barra libre de libros sobre bares

CANCIONES CON BARES DE FONDO. Hemos hecho una playlist que incluye las canciones que todos tenemos en la cabeza en las que las barras de estos locales son el hilo conductor de las letras.

LOS MEJORES PARA PICAR. Carlos Maribona elige las mejores barras de España.

Oferplan

ABC



-67%

75€

25€

Reserva tu bono de 5 clases de boxeo y empieza a ponerte en forma de la manera más divertida que existe. Estos gimnasios poseen un sistema exclusivo y cuentan con un equipo técnico compuesto por auténticos profesionales del boxeo, que hacen de FIGHTLAND el lugar perfecto para aprender a boxear sin riesgo de sufrir ninguna lesión. Hay dos requisitos fundamentales que cualquier entrenamiento de la disciplina deportiva que deben tener: ser **DIVERTIDO** y **EFFECTIVO**. En FIGHTLAND ambos están garantizados.

Azca, Chamberí, Hermosilla y Cartagena

1

Entra en oferplan.abc.es y regístrate

2

Selecciona la oferta y cómprala


3

Canjea tu cupón en el establecimiento

O DESCÁRGATE LA APP

App Store

Google Play



El consumo en bares se hunde ya un 30% con las nuevas restricciones

► BBVA Research descarta que el consumo recupere su nivel precrisis en 2021

J. TAHIRI
MADRID

Las restricciones sobre la actividad y la movilidad comienzan a hacer mella en la economía. El consumo se dio la vuelta y comenzó a caer de nuevo con fuerza justo en la semana anterior a la aprobación del estado de alarma, después de que varias comunidades aprobaran medidas de restricción. El nuevo informe «Situación consumo» del segundo semestre de 2020, que presenta hoy BBVA Research, así lo recoge citando en un -0,6% la caída media interanual durante el mes del gasto presencial con tarjeta entre el 4 y el 25 de octubre. La evolución es del 0,9% si se suma el gasto no presencial, lo que supone cuatro veces menos de crecimiento frente al 4,0% que marcó en agosto.

Al observar por sectores, los bares y restaurantes ya apuntan a final de mes a una caída superior al 30% frente al mismo periodo del año pasado. Se trata de la rama económica donde más se percibe el desplome, ya que son las más afectadas por las nuevas restricciones. A ello se le suma el alojamiento, que ya acaricia una caída del 70% frente al año pasado, tras la recuperación que parecía haber vivido en agosto, pero que desde entonces ha ido en caída libre.

Así, según BBVA Research, el gasto total vuelve a caer. Una situación que previsiblemente empeorará a partir del 25 de octubre, ya que entonces el Gobierno aprobó el estado de alarma y la plana mayor de comunidades iniciaron restricciones a la movilidad hasta el 9 de noviembre, con mayor o menor dureza.

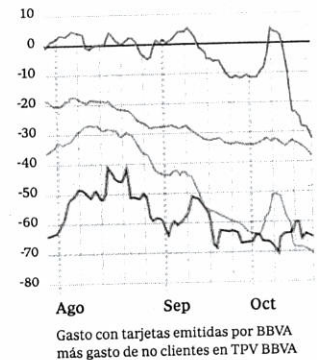
BBVA encuentra, de hecho, que la brecha entre las áreas con mayor número de contagios y las que menos en el consumo no deja de ampliarse. «El diferencial de crecimiento del consumo presencial entre las provincias más afectadas por la pandemia y el resto se ha ampliado hasta los 20 puntos en octubre», señala el informe. Mientras en las provincias con más incidencia acumulada el gasto medio semanal presencial ronda el -15% frente a 2019, en el resto es ligeramente positivo.

«Los datos de tarjeta apuntan a un deterioro bastante significativo», ase-

Gasto medio semanal con tarjeta / 2020 vs. 2019

Crecimiento interanual en %

- Bares y restaurantes
- Transporte
- Alojamiento
- Agencias de viaje



Fuente: BBVA

ABC

vera a ABC el economista jefe para España en BBVA Research, Miguel Cardoso, quien explica que en provincias con gran incidencia epidemiológica como Zaragoza o Madrid, la caída del gasto ha sido mayor.

Junto al deterioro de las rentas de las familias, pese a medidas como los ERTE, la segunda de las causas de la reducción del gasto de los hogares es el repunte del ahorro, abunda el servicio de estudios de la entidad: «Las restricciones adoptadas para hacer frente a la crisis sanitaria y el incremento de la incertidumbre, que se manifiestan en un empeoramiento de las expectativas de los hogares sobre la situación económica, impulsan el ahorro y menoscaban el consumo. La proporción de la renta que los hogares ahorran superó el 22% en el segundo trimestre, una cifra sin precedentes».

BBVA prevé una caída del consumo del 14% este año pero también augura un repunte del 7% en 2021, lo que implica que «la recuperación será incompleta», asevera, quedando el gasto de familias y hogares un 5% por debajo de su nivel de 2019.

Uno de los sectores más afectados será el del automóvil. A pesar de la recuperación de las ventas en el segundo semestre, el mercado retrocederá un 33% este año hasta las 840.000 unidades, sentencia BBVA Research.

Menor gasto
La entidad detecta que crece la brecha entre provincias con más y menos contagios